GALETTE AUX POMMES

Pour 8 à 10 personnes. Pour la pâte: 500 g de farine, 250 g de beurre, 250 g de sucre, 70 g d'amandes en poudre, 30 g de fruits confits (orange, angélique, citron, cédrat), 4 à 5 cuillerées d'eau. Pour la compote: 4 belles pommes, 1/2 citron, 1/2 cuillerée à café de cannelle, 50 g de cassonade. Pour dorer: 1 jaune d'oeuf.

Mettez la farine tamisée dans une terrine. Faites une fontaine. Mettez au centre le sucre, une pincée de sel, le beurre (mou), les amandes en poudre, les fruits confits coupés en très petits morceaux. Ajoutez un peu d'eau obtenir un mélange homogène. Mettez en boule, couvrez et laissez reposer au moins 3 heures au frais. Préparez une compote épaisse parfumée à la cannelle. Ajoutez-y la cassonade et la cannelle, remuez. Faites évaporer quelques minutes sur feu doux si la compote est trop coulante. Laissez refroidir. Partagez la pâte en deux pâtons. Etalez-les au rouleau sur 3 à 4 mm d'épaisseur et découpez deux ronds égaux. Disposez une des abaisses sur une tôle beurrée. Garnissez de compote jusqu'à 2 cm des bords. Mettez la fève. Mouillez les bords. Recouvrez avec l'autre abaisse, soudez les bords. Dorez à l'oeuf. Faites cuire 30 minutes à four moyen (th 5/6, 200-220 °C).

GATEAU AUX POMMES

4 tasses de farine, 3 tasses de sucre, 2 tasses d'huile (sauf olive) 1 tasse de fromage blanc, 4 oeufs. Eventuellement noix, noisettes ou amandes moulues. Garniture poires ou pommes. Cuire à four doux 1/2h. à 3/4h.

GATEAU AUX POMMES

En guise de verre-mesure, munissez-vous d'une tasse. Mélangez cent grammes de beurre en pommade, deux cuillerées à soupe d'huile, deux tasses de farine, une tasse de sucre en poudre, deux oeufs entiers, deux cuillerées à café de levure, un sachet de sucre vanillé et une touche de rhum. Versez la pâte dans un moule à quatre-quarts et disposez dessus trois pommes coupées en huit. Cuisson: une heure à four moyen.

GATEAU AUX POMMES

Pour 6 personnes: 1,5 kg de pommes, 300 g de sucre en poudre, un grand pain de mie rassis, 200 g de beurre, 1 petit paquet de sucre vanillé, une pincée de cannelle.

Epluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en lamelles. Faites-les cuire dans une cocotte avec le sucre, la cannelle, la vanille et 200 g de beurre. Remuez fréquemment avec une cuiller en bois pour éviter que les pommes ne brûlent. Beurrez un moule à charlotte et saupoudrez-le de sucre. Coupez le pain de mie en tranches pas trop minces, retirez-en les croûtes et recoupez les tranches en deux de manière à obtenir des rectangles et des triangles

pour en revêtir les bords et le fond du moule. Faites légèrement dorer le pain dans du beurre. Tapissez le moule avec les tranches de pain. Verse-y les pommes cuites. Recouvrez de pain et faites cuire 40 minutes. Laissez légèrement refroidir et démoulez sur le plat de service. Garnissez avec quelques tranches de pommes passées au beurre. Dégustez tiède. Ce gâteau peut être réchauffé au four quelques minutes sans qu'il perde de sa saveur. Vous pouvez l'accompagner avec de la crème fraîche ou avec une crème anglaise. Tassez bien la compote avant de la couvrir de pain.

GATEAU AUX POMMES

Pour 6 personnes: Pour la pâte: 150 g de farine, 150 g de sucre, 150 g de beurre + 10 g pour le moule, 1 cuillerée à café de levure en poudre, 2 oeufs. Pour la garniture: 5 pommes, 4 cuillerées à soupe de sucre, cannelle en poudre, 50 g d'amandes émondées, 2,5 dl de crème fleurette. Préparation 30 mn. Cuisson 30 mn.

Mélangez dans une terrine la farine, le sucre, la levure. Ajoutez le beurre en parcelles, pétrissez avec les doigts jusqu'à absorption de la farine. Ajoutez alors les 2 oeufs légèrement battus, travaillez pour obtenir un mélange homogène. Etalez la pâte sur la table légèrement farinée. Beurrez un moule à bord haut de 21 cm de diamètre, foncez-le avec la pâte. Epluchez les pommes, coupez-les en huit, répartissez-les sur la pâte, saupoudrez de quelques pincées de cannelle, de 2 cuillerées à soupe de sucre et d'amandes grossièrement concassées. Mettez à four chaud 200° (6 au thermostat) pendant 30 mn. Fouettez la crème fleurette en chantilly avec le reste du sucre. Démoulez le gâteau, servez-le tiède avec la chantilly.

GATEAU AUX POMMES

200 g de sucre, 200 g de beurre, 250 g de farine, 1 sachet de levure en poudre, le zeste râpé d'un citron, 4 oeufs, 500 g de pommes, 125 g d'amandes hachées, 2 c à soupe de sucre glace.

Mélangez le sucre et les oeufs, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, puis la farine, la levure et le zeste râpé d'un citron, enfin la moitié des amandes, mélangez bien. Epluchez et épépinez les pommes, coupez-les en tranches fines et faites-les cuire doucement avec une noix de beurre, 10 mn, remuez doucement sans casser les pommes. Beurrez un moule à manqué, versez-y la moitié de la pâte, mettez les pommes au centre et couvrez du reste de pâte. Parsemez le dessus du gâteau du reste des amandes et glissez au four pendant 40 mn.

GATEAU AUX POMMES

Remplir de pommes le moule. Verser 4 c à soupe de rhum, et la préparation suivante: 1 oeuf battu, 4 à 5 c à soupe de farine, 60 g de beurre, 2 c à soupe de sucre, des raisins de Corinthe. Cuire au four. Se mange froid avec une crème anglaise.

GATEAU AUX POMMES

Beurrer et fariner un moule, y verser jusqu'en haut des pommes en tranches fines. Puis verser dessus le mélange suivant: 2 c à soupe de farine, 3 c à soupe de sucre, 2 petits verres de cognac, 2 oeufs entiers + 1 jaune + 1 blanc battu en neige. Cuire 1 h à 140/150°.

GATEAU AUX POMMES ET AUX NOIX

Pour 6 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 50 mn. 100 g de cerneaux de noix + une douzaine pour le décor, 500 g de pommes, 100 g de farine, 3 oeufs, 125 g de sucre, 75 g de beurre + 15 g pour le moule, 1/2 c à café de levure chimique, 1/2 c à café de cannelle, 1 citron.

Préchauffez le four sur th 6 (180°). Râpez les 100 g de noix à travers une râpe à gros trous ou passez-les rapidement au mixer avec 1 c soupe de sucre. Faites fondre le beurre à feu doux, puis laissez-le complètement refroidir. Cassez les oeufs dans un saladier, versez-y le sucre et battez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez le beurre fondu refroidi, mélangez et incorporez les noix rapées. Incorporez la farine la levure et la cannelle en les tamisant ensemble à travers une passoire fine. Coupez les pommes en quatre, pelez-les et retirez le coeur et les pépins, coupez chaque quartier en lamelles fines, citronnez-les aussitôt. Réservez une demi-pomme pour décorer le dessus du gâteau. Incorporez à la pâte les lamelles de pommes ainsi découpées et mélangez. Beurrez un moule à manqué de 24 cm de diamètre et versez-y le mélange. Pour la décoration: coupez la demi-pomme que vous avez réservée en fines lamelles, citronnez-les et disposez-les en rond sur le gâteau. Glissez le gâteau au four, et laissez cuire 50 mn. Lorsque le gâteau est cuit laissez-le tiédir pendant 10 mn environ avant de le démouler sur une grille. Décorez des cerneaux de noix entiers et servez-le légèrement tiédi ou complètement refroidi.

GATEAU AUX POMMES ET AUX POIRES

Travaillez 200 g de beurre ramolli avec 6 c à soupe de sucre. Ajoutez 3 oeufs entiers, 6 c à soupe de farine, le zeste d'un citron râpé, une pincée de sel et 1/2 sachet de levure en poudre. Joignez 2 pommes et 2 poires émincées. Versez le tout dans un moule à manqué bien beurré et faites cuire 40 mn à four moyen (180 °C). Servez de préférence tiède.

GATEAU AUX POMMES OU AUX POIRES

2 oeufs, 100 g de farine, 100 g de beurre, 1/2 paquet de levure, 1 pincée de sel. Ajouter autant de pommes ou de poires qu'on peut. (Environ 1 kg)

GATEAU AUX POMMES RAPEES

Travaillez à la cuillère en bois 50 g de beurre en crème avec 80 g de sucre. Incorporez à ce mélange 2 oeufs entiers en battant bien. Tamisez 200 g de farine avec une pincée de sel et le contenu de 1/2 paquet de levure en poudre. Incorporez cette farine au mélange oeufs-sucre en alternant avec 3 pommes pelées et râpées, et le zeste râpé de 1 citron non traité. Versez dans un moule à cake beurré, faites cuire 1 h à four moyen. Démoulez et laissez refroidir sur grille. Vous pouvez ajouter dans la pâte une poignée de noix pilées.

GATEAU AUX POMMES RAPEES

Préparation: 15 mn. Cuisson: 20 à 25 mn. Pour 4 personnes: 160 g de beurre, 100 g de sucre en poudre, 40 g d'amandes douces, 2 amandes amères, 30 g de chapelure, 1 cuillerée à soupe de farine, 6 pommes moyennes.

Dans une jatte, mélangez le beurre, soixante-quinze grammes de sucre, les amandes pilées menu, la chapelure et la farine, afin d'obtenir une pâte. Dans un moule à tarte beurré, étendez la moitié de la pâte obtenue, puis les pommes grossièrement râpées et vingt-cinq grammes de sucre, recouvrez avec le reste de la pâte en ayant bien soin de souder les deux couches de pâte avec les doigts légèrement humectés. Faites cuire à four modéré. Au moment de servir, dans les assiettes à dessert, vous pouvez napper chaque part d'un peu de crème fraîche.

GATEAU D'AGEN

Cuisson: 10 mn + 45 mn au four (th 5-6). Pour 8 personnes. Pour la pâte: 300 g de farine, 180 g de beurre, 120 g de sucre en poudre, 1 oeuf, 1 c à soupe de rhum. Pour la garniture: 300 g de pommes, 300 g de pruneaux, 100 g de noix, 60 g de sucre en poudre, 1/4 litre de bon vin rouge, 15 g de sucre en poudre, 2 c à soupe de sucre glace.

Dénoyauter les pruneaux. Les faire cuire dans le vin sucré avec le sucre en poudre. Casser les noix, les hacher grossièrement, éplucher les pommes, les couper en mamelles. Préparer une pâte sablée en mélangeant simplement les éléments de la pâte. Etaler 2/3 de cette pâte et garnir un moule à tarte. Couvrir le fond de tarte de pommes en lamelles, puis placer sur les pommes les pruneaux égouttés de leur vin de cuisson. Couvrir le tout de noix hachées et saupoudrer de sucre en poudre. Recouvrir le gâteau avec le reste de pâte étalée. Pincer les bords. Faire cuire à four doux 45 mn. Laisser refroidir avant de démouler. Servir froid saupoudré de sucre glace.

GATEAU DE CREPES AUX POMMES

Pour 6 personnes: 12 à 15 crêpes, 1 kg de pommes (boskoop ou reinettes), 1 dl d'eau, 150 g de sucre glace.

Gardez les crêpes au chaud au fur et à mesure de leur confection. D'autre part, pelez, épépinez les pommes et coupez- les en morceaux. Faites-les cuire en compote avec l'eau et le sucre (10 mn environ). Sur le plat de service, empilez les crêpes en les tartinant de compote. Terminez par une crêpe, saupoudrez de sucre glace et marquez de croisillons au fer rouge.

GATEAU DE POMMES

2 kg de pommes Golden, 1/2 kg de sucre semoule, 1/4 litre d'eau, 1 gousse de vanille. Décoration: 1 pomme, 50 g de sucre. Sirop: 3 petits verres de porto blanc, 150 g de sucre, angélique.

Pelez les pommes et coupez-les en huit. Préparez un sirop avec le sucre, l'eau et la vanille fendue en deux. Plongez-y les pommes et laissez-les cuire 1 heure environ à feu doux, en remuant doucement de temps en temps, Versez-les alors dans un moule ou dans un saladier beurré (après avoir retiré la vanille) et, lorsqu'elles sont refroidies, mettez-les dans le coin le plus froid de votre réfrigérateur, Coupez en huit la pomme qui servira à décorer le gâteau et faites-la caraméliser à la poêle, avec le sucre et quelques gouttes d'eau. Disposez- la en couronne au sommet du gâteau démoulé et arrosez celui-ci avec le sirop préparé en faisant fondre le sucre dans le porto, sur feu très doux. Décorez d'angélique et servez accompagné de crème fouettée, à peine sucrée.

GATEAU DE RIZ AUX POMMES

Faites bouillir 1 litre de lait avec une gousse de vanille fendue en deux, versez-y 200 g de riz (préalablement jeté 3 mn dans de l'eau bouillante, puis égoutté). Laissez cuire doucement à couvert de 30 à 40 mn. Pendant ce temps, pelez et épépinez 1 kg de pommes, coupez-les en tranches épaisses et faites-les dorer à la poêle dans 75 g de beurre, Quand le riz a absorbé tout le lait, ajoutez 100 g de sucre et les pommes. Mélangez bien, versez dans un moule en couronne caramélisé en tassant. Mettez au frais. Démoulez pour servir.

GATEAU MOUSSELINE DE POMMES

Préparation 40 mn. Cuisson 2 à 3 h. Pour la mousseline: 2 kg de pommes reine des reinette, 100 g de sucre en poudre, 1 citron. Pour la crème anglaise: 4 jaunes d'oeufs, 75 g de sucre en poudre, 1 gousse de vanille, 30 cl de lait.

Dans une casserole à fond épais, préparez le caramel avec Le sucre et 1/2 verre d'eau. Quand il a une belle couleur dorée, versez-le dans un moule à soufflé (18 cm de diamètre) et faites-le glisser dans le fond et sur les bords. Laissez refroidir. Epluchez les pommes, ôtez les coeurs et

coupez les quartiers en tranches très fines. Placez-les, par couches successives et bien régulières, dans le moule à soufflé recouvert de caramel. Arrosez-les de temps en temps de quelques gouttes de jus de citron, tassez les pommes avec vos mains. Mettez au four (th 6, 160° 2 à 3 heures, pour que toute l'eau s'évapore. Laissez refroidir et placez le gâteau toute une nuit au réfrigérateur. Préparez la crème. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux, et laissez infuser 20 mn. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, versez le lait chaud, doucement, en remuant avec une spatule. Portez sur feu doux en évitant l'ébullition, remuez jusqu'à ce que la crème épaississe. Laissez refroidir. Servez avec la mousseline de pommes.

GATEAU ROULE

Pour 8 personnes. Préparation: 30 mn. Cuisson: 50 mn. 250 g de farine, 125 g de beurre, 1 oeuf, sel fin, 750 g de pommes (reinettes), 100 g de sucre en poudre, 1 sachet de cerneaux de noix, 1 sachet de raisins secs, 3 cuillerées à soupe de calvados, 1 pincée de cannelle.

Faites macérer les raisins secs dans le calvados. Préparez la pâte en travaillant la farine, l'oeuf, le sel avec le beurre ramolli; roulez-la en boule et laissez-la reposer. Epluchez et épépinez les pommes; coupez-les en morceaux et faites-les cuire avec le sucre et la cannelle. Quand elles sont cuites ajoutez les cerneaux de noix hachés et les raisins avec le calvados de macération. Etendez la pâte au rouleau, étendez dessus le mélange pommes-noix-raisins et roulez la pâte. Faites cuire pendant 30 minutes au four; servez encore tiède.

GELEE DE POMMES ET DE COINGS

Mettez dans une bassine à confiture 2 ou 3 kg de pommes (reinettes) lavées et coup"es en quartiers; n'enlevez surtout pas les pépins qui contiennent la pectine et favorisent la prise de la gelée. Ajoutez 2 ou 3 coings lavés et coupés en quartiers et 1 ou 2 rondelles de citron. Couvrez d'eau et faites cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Laissez-les s'égoutter sur un tamis de crin ou à travers une mousseline (si vous voulez une gelée limpide, ne pressez pas). Pesez ensuite le même poids de sucre et mettez ce sucre dans une casserole avec de l'eau (1/2 litre d'eau par kg de sucre). Portez le tout à ébullition et laissez cuire jusqu'au boulé soit 37° à 38° au pese-sirop (si vous prélevez avec une cuillère un peu de sirop et si vous le versez dans l'eau froide il se forme une boule molle). Ajoutez le jus des fruits à ce sirop donnez quelques bouillons écumez, vérifiez la consistance en faisant couler une goutte de gelée sur une soucoupe froide elle doit se figer aussitôt. Mettez en pots attendez le refroidissement pour couvrir.

GELEE DE POMMES ET DE POIRES

1,500 kg de pommes, 1,500 kg de poires, 2 coings, 2 citrons, 2 kg de sucre cristallisé environ.

Lavez les fruits, coupez-les en quatre, mettez-les dans une bassine, recouvrez-les d'eau. Laissez cuire une vingtaine de minutes. Filtrez pour recueillir le jus de cuisson, ajoutez le jus

de citron. Pesez le tout et mesurez le même poids de sucre. Faites dissoudre le sucre dans ce jus et faites cuire doucement pendant 1 h environ. Vérifiez la consistance et mettez en pots.

GRATIN DE POMMES

Pour 6 personnes: 6 pommes reinettes, 30 g de beurre, 100 g de crème fraîche, 4 oeufs, 2 c à soupe de calvados.

Pelez les pommes et coupez-les en tranches. Beurrez un plat allant au four et à la table et rangez les tranches dans le plat en les faisant se chevaucher. Battez la crème fraîche avec les oeufs entiers et le calvados. Versez sur les pommes, passez à four chaud pendant 45 mn.

GRATIN DE POMMES A LA FRANGIPANE

Pour 4 personnes: 4 pommes reinette, 100 g de beurre, 50 g de sucre, 50 g de poudre d'amande, 4 c à soupe de rhum, 2 c à soupe de crème fraîche.

Couper les pommes en quartiers minces. Faire pocher dans un peu d'eau sucrée 4 mn. Les ranger en rosace dans l'assiette. Sur le feu, mélanger le beurre le sucre, la poudre d'amande et 2 cuillers à soupe de rhum. Tartiner les pommes avec cette préparation. Passer sous le grill quelques instants. A part faire fondre 1 grosse noix de beurre, 2 cuillers à soupe de crème fraîche et 2 cuillers de rhum. Napper les pommes et servir aussitôt.

GRATIN DE POMMES AU CIDRE

Pour 4 personnes. Epluchez et coupez 6 pommes en lamelles. Placez-les dans un plat à gratin beurré. Faites bouillir une minute 30 cl de cidre brut avec 3 cuillerées à soupe de sucre et une gousse de vanille ouverte. Arrosez les pommes avec ce mélange après avoir ôté la gousse de vanille. Fouettez 3 oeufs entiers avec 20 cl de crème et 3 cuillerées à soupe de sucre. Versez sur les pommes. Passez 10 mn à four chaud, 210°C (th 7).

GRATIN DE POMMES AU CIDRE

8 pommes, 40 g de beurre, 5 cl de calvados. Pour le sabayon: 5 jaunes d'oeufs, 125 g de sucre, 25 cl de cidre brut, le jus d'un citron.

Epluchez les pommes. Coupez-les en quartiers. Citronnez-les. Faites-les revenir dans une poêle anti-adhésive avec le beurre. Flambez les pommes avec le calvados. Pour le sabayon: posez un saladier au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Mettez les jaunes d'oeufs et le sucre. Fouettez énergiquement pour obtenir, au bout de 10 minutes environ, un mélange onctueux. Versez doucement le cidre en continuant à fouetter jusqu'à consistance d'une crème mousseuse et épaisse. Il faut compter encore 10 minutes. Disposer les quartiers de pommes

dans six ramequins à gratin. Nappez de sabayon au cidre. Passez sous le gril du four pendant 2 minutes. Servez avec de la crème fraîche épaisse.

GRATIN DE POMMES AUX AMANDES

Pour 4 personnes: 800 g de pommes (reinettes, Boskoop), 100 g de beurre, 100 g de sucre, 100 g de poudre d'amandes, une pointe de cannelle.

Pelez les pommes, coupez-les en tranches Rangez-les dans un plat allant au four et à la table. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre, la poudre d'amandes et la cannelle. Etalez ce mélange sur les pommes et passez four moyen pendant 30 mn.

MENDIANT

Pour 8 personnes: 4 dl de lait, 6 petits pains au lait rassis, 100 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 3 oeufs, 2 c à soupe d'alcool (kirsch, rhum, calvados...), 5 ou 6 pommes, 2 c à soupe de chapelure, 60 g de beurre.

Faites bouillir le lait. Coupez les pains en petits morceaux dans un saladier. Versez le lait bouillant par-dessus et laissez gonfler 5 mn. Ecrasez alors le tout à la fourchette

pour former une bouillie épaisse. A cette bouillie incorporez le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'oeufs et l'alcool choisi. Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en fines lamelles, incorporez-les délicatement à la préparation ainsi que les blancs d'oeufs battus en neige. Beurrez un moule ou un plat allant au four et à table avec le tiers du beurre. Remplissez-le de pâte aux pommes, saupoudrez de chapelure, parsemez de parcelles de beurre et faites cuire 45 mn à four chaud (220 °C). Vérifiez la cuisson en enfonçant une aiguille au centre, elle doit ressortir sèche. Servez tiède ou froid, dans le plat de cuisson, avec une crème anglaise à volonté. Cet entremets alsacien peut aussi se faire avec d'autres fruits (cerises, quetsches, raisins secs, groseilles). On peut ajouter 100 g d'amandes en poudre dans la pâte.

MOUSSE ACIDULEE AUX POMMES

Pour 4 personnes: 3 pommes, 80 g de sucre en poudre,35 cl de crème liquide, 1/2 citron, menthe fraîche.

Faire cuire les pommes avec le sucre et un peu d'eau. Les mixer en ajoutant le jus du demi-citron. Faire monter la crème en Chantilly et l'incorporer à la compote froide. Couper les zestes de citron en fines lanières, les faire blanchir et les disposer sur la mousse. Placer au freezer et servir décoré de menthe fraîche.

MOUSSE AUX POMMES

Faites cuire en compote 6 pommes acides avec une pincée de cannelle, 3 c à soupe de sucre et 2 c à soupe d'eau. Ajoutez 4 dl de lait écrémé et 3 blancs d'oeufs battus en neige. Versez dans 4 moules individuels et passez 15 mn à four chaud.

MOUSSE DE POMMES GLACEE

Pour 4 personnes. Préparation 20 mn. Cuisson 20 mn. Congélation 2 h environ. 1 kg de pommes, 150 g de sucre en poudre, 2 dl de cidre sec, 3 blancs d'oeufs, 50 g de sucre glace (impalpable), 1/2 c à café de cannelle en poudre, 200 g de crème fraîche.

Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en morceaux. Faites- les cuire dans une casserole avec le sucre en poudre et le cidre (20 mn environ). Lorsque les pommes sont cuites, réduisez-les en purée. Ajoutez la cannelle et laissez refroidir. D'autre part, fouettez les blancs d'oeufs au bain-marie avec le sucre glace. Les blancs doivent devenir fermes et brillants. Incorporez cette meringue à la purée de pommes. Fouettez la crème fraîche et ajoutez-la également. Faites glacer en sorbetière. Servez dans des coupes en décorant à volonté de cerises confites.

MOUSSELINE DE POMMES A LA CREME CARAMEL

Mousseline: 1 kg de pommes, 25 g de beurre, 4 c à soupe de sucre, 1 citron. 3 oeufs, 50 g de crème fraîche. Crème: 1 l de lait, 6 oeufs, 100 g de sucre. Pour parfumer: 125 g de sucre, 2 c à soupe d'eau chaude.

Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en morceaux et faites- les fondre au beurre avec le sucre et le zeste râpé du citron. Quand les pommes sont réduites en compote, écrasez-les au presse-purée. Laissez tiédir. Ajoutez alors les oeufs battus et la crème battez bien le tout et versez la préparation dans un moule à charlotte beurré. Faites cuire 45 mn à four modéré au bain-marie. Pendant ce temps, préparez la crème: faites bouillir le lait. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre en mélange mousseux, versez le lait chaud par-dessus et faites épaissir sur feu doux en remuant, en évitant l'ébullition, retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère. Préparez le caramel: faites fondre le sucre et l'eau, laissez cuire jusqu'à ce que le sucre prenne la couleur du caramel. Eteignez-le avec un verre d'eau chaude (attention aux éclaboussures) et versez ce caramel « éteint » dans le lait chaud pour le parfumer. Quand la mousseline est prête, laissez-la refroidir dans le moule. Démoulez et entourez-la de crème caramel. Vous pouvez incorporer à la mousseline 3 blancs d'oeufs battus en neige (non utilisés dans la crème caramel).

OMELETTE NORMANDE

Faites dorer au beurre 4 pommes coupées en tranches. Arrosez de 1 petit verre de calvados et de 3 c à soupe de crème fraîche. Gardez en attente. Battez 6 oeufs en omelette avec 100 g de

sucre en poudre et faites cuire au beurre à la poêle comme une omelette ordinaire. Au moment de servir, fourrez du mélange aux pommes.

OMELETTE ROUENNAISE

Cuisson: à la poêle + 4 à 5 minutes à four vif (th 9). Pour 4 à 5 personnes: 6 oeufs, 2 belles pommes, 100 g de sucre, 40 g de beurre + 30 g, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 cuillerée à soupe de calvados.

Avant le repas, peler les pommes, les couper en tranches très fines et les faire cuire dans le beurre (30 g) en les remuant fréquemment, leur ajouter 2 cuillerées à soupe de sucre. Casser les oeufs et les battre en omelette avec une cuillerée à soupe de sucre. Juste avant le dessert, faire cuire l'omelette au beurre (40 g). Avant de la plier, la garnir avec les pommes auxquelles on aura ajouté la crème et le calvados. Saupoudrer avec le reste de sucre. Faire glisser sur un plat supportant la chaleur, et dorer 4 à 5 mn à four très vif.

PAIN PERDU AUX POMMES

4 cuillerées à soupe de compote de pommes sucrée, 4 tranches de pain de mie, du lait chaud vanillé, 2 oeufs, beurre.

Faites tremper les tranches de pain de mie dans du lait chaud vanillé. Egouttez-les et passez-les dans les oeufs battus. Faites les frire dans une poêle contenant du beurre et couvrez-les de compote de pommes. Servez chaud.

PATE DE POMMES

Retirez les pépins des pommes et réunissez-les dans un petit sachet de mousseline. Lavez rapidement les pommes dans de l'eau citronnée. Mettez un peu d'eau additionnée d'une cuillerée à café de jus de citron dans le fond de la bassine à confiture de façon à avoir une hauteur de 2 cm. Ajoutez les pommes (après avoir coupé les quartiers en fines tranches), et le sachet de pépins. Laissez cuire à feu très doux en remuant souvent jusqu'à ce que les pommes soient réduites en compote. Laissez refroidir, retirez le sachet de pépins, passez au tamis. Remettez à feu doux. Faites réduire presque de moitié sans cesser de remuer, en veillant bien à ne pas laisser prendre le fond. Pesez alors cette compote. Mettez le même poids de sucre cristallisé dans la bassine à confitures (vidée) avec très peu d'eau (2 dl par kg) et faites cuire. Lorsque le sirop est au cassé (149° à 150°C au thermomètre à sirop, une goutte de ce sirop jetée dans l'eau froide devient dure et cassante), jetez-y la compote. Continuez la cuisson à feu doux sans cesser de remuer: la pâte peu à peu forme une grosse boule et se détache de la bassine à confiture. Huilez un moule plat carré ou rectangulaire (couvercle de boîte a biscuits par exemple). Versez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, lissez la bien et mettez-la à sécher 3 ou 4 h à four très doux, en laissant le four ouvert. Saupoudrez de sucre cristallisé. Laissez à l'air deux jours dans un endroit sec. Retournez la pâte. Saupoudrez le dessous de sucre, laissez encore deux jours. Coupez en petits morceaux et conservez en boîte de fer dans un endroit sec en

intercalant une feuille de papier entre les couches. La pâte de pommes se conserve pendant des mois.

PETITS PATES AUX POMMES ET AUX FRUITS SECS

Pour 6 portions: pâte brisée, 250 g de pommes à cuire pelées, évidées et coupées en dés, 50 g de raisins secs trempés dans 6 c à soupe d'eau et 1 c à soupe de rhum, 50 g de figues sèches hachées, 50 g de dattes dénoyautées également hachées, 1 c à soupe d'amandes moulues ou en poudre, 60 g de cassonade blonde

(sucre de canne clair), 5 petits cubes de beurre.

Divisez la pâte en 5 portions égales que vous abaisserez chacune au rouleau, en forme de disque ayant 15 cm de diamètre, Mélangez les fruits coupés et hachés et répartissez-les au centre des disques de pâte dont vous humecterez le contour avec un peu d'eau. Rabattez vers le haut deux des extrémités et pincez les bords pour les souder en laissant une ouverture au centre, dans laquelle vous verserez la cassonade. Posez dessus, en les enfonçant légèrement, les dés de beurre. (En cuisant, sucre et beurre fondront et se mélangeront à la farce). Faites cuire à four assez chaud (200°C) préchauffé, 15 à 20 mn.

PIE AUX POMMES 1

Pétrissez 500 g de farine avec 100 g de saindoux. Ajoutez-y une pincée de sel et deux oeufs. Mouillez avec 2 dl d'eau et laissez reposer la pâte au moins deux heures. Graissez une tourtière et placez-y les tranches de pommes tartinées de beurre. Saupoudrez d'une pincée de cannelle et arrosez avec le jus d'un citron. Saupoudrez de sucre, étendez la pâte et recouvrez les fruits en l'adaptant au bord de la tourtière. Piquez le milieu de la pâte avec une fourchette, glissez le gâteau dans un four très chaud. Lorsque la pâtisserie commence à dorer, prolongez la cuisson une demi-heure, la porte du four ouverte. Se mange chaud ou froid mais toujours dans le plat de service.

PIE AUX POMMES 2

Préparation: 30 mn. Attente: 30 mn. Cuisson: 50 mn. Pour 4 personnes: 800 g de pommes acidulées (belles de Boskoop), 1 citron non traité, 75 g de sucre roux, 1/4 de cuillerée à café de cannelle, 1 pincée de girofle en poudre. Pour la pâte: 250 g de farine + 20 g, 125 g de beurre, 1 jaune d'oeuf, 3 cuillerées à soupe de lait, 1 pincée de sucre roux, 1 pincée de sel. Pour le glaçage: 25 g de sucre en poudre, 4 c à soupe de confiture

d'abricot.

Préparez la pâte brisée: mettez dans une terrine la farine, le beurre coupé en petits morceaux, le sucre roux et le sel. Amalgamez très rapidement afin d'obtenir la consistance d'une grosse semoule. Liez avec le jaune d'oeuf et le lait. La pâte doit devenir lisse et ferme. Roulez-la en

boule. Enveloppez-la de film étirable et laissez reposer 30 mn au réfrigérateur. Epluchez les pommes épépinez-les. Coupez-les en tranches. Versez-les dans un saladier. Ajoutez le sucre roux, la cannelle, le girofle, le zeste râpé et le jus du citron. Mélangez bien. Préchauffez le four sur thermostat 6 (180 °C). Prélevez les deux tiers de la pâte. Etalez-la sur le plan de travail légèrement fariné et donnez-lui une épaisseur de 5 mm. Tapissez-en le moule en laissant dépasser la pâte tout autour. Garnissez-le des pommes. Abaissez le dernier tiers de pâte. Découpez dedans un couvercle aux dimensions du moule. Recouvrez-en les pommes. Humectez les bords. Pincez-les pour les souder. Enfournez et laissez cuire 50 mn. Faites tiédir la confiture d'abricot pour la liquéfier. Passez-la à travers une passoire très fine. A la sortie du four nappez le pie de ce coulis et saupoudrez-le de sucre en poudre. Servez le pie tiède.

PIE AUX POMMES 3

6 personnes. Préparation 30 mn. Cuisson 40 mn. 1 kg de pommes (boskoop, granny Smith, reinette), 100 g de raisins secs, 4 c à soupe de sucre en poudre, 1 c à café de cannelle en poudre, une pincée de gingembre en poudre, 50 g de crème fraîche (fleurette), 250 g de pâte brisée, 1 oeuf pour dorer la pâte.

Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en lamelles, mettez-les dans un plat creux en couches superposées en saupoudrant chaque couche de sucre, de cannelle et de gingembre et en répartissant les raisins secs; arrosez de crème. Etalez la pâte au rouleau et couvrez les pommes. Dorez le pie ou jaune d'oeuf avec un pinceau de cuisine. Faites cuire à four chaud préchauffé (200 °C) pendant 40 mn.

PIE AUX POMMES A L'ABRICOT

Travaillez 200 g de farine avec 80 g de beurre, une pincée de sel, un jaune d'oeuf, 1 ou 2 c à soupe d'eau. Roulez en boule. Beurrez une tourtière. Saupoudrez de sucre, garnissez d'une couche de pommes émincées. Saupoudrez de sucre. Recouvrez de marmelade d'abricots, puis d'une couche de pommes. Abaissez la pâte. Couvrez-en la tourtière. Dorez à l'oeuf. Pratiquez une cheminée. 40 mn à four chaud.

PIE AUX POMMES A L'ANGLAISE

300 g de pâte brisée, 1 kg de pommes à cuire, 200 g de sucre semoule, 3 clous de girofle, 1 peu de blanc d'oeuf, sucre en poudre.

Pelez les pommes, tranchez-les en quatre, évidez-les, puis coupez-les en tranches minces dont vous remplirez le moule rectangulaire (dont la contenance est de 3/4 de litre d'eau) beurré, par couches alternant avec des couches de sucre. Enfoncez légèrement les clous de girofle à 3 endroits espacés (ils parfumeront agréablement les fruits). Le moule doit être bien rempli. Couvrez de pâte et formez un bord. Enduisez, au pinceau, de blanc d'oeuf et saupoudrez de sucre la surface de pâte préalablement rayée en croisillons. Faites cuire au centre d'un four chaud (210°) préchauffé, pendant 20 minutes, puis réduisez la température à chaleur moyenne

(185°) et continuez la cuisson pendant encore 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient cuites à point, ce qui varie selon les espèces. Servez tiède de préférence ou froid, avec, à volonté, un pot de crème fraîche liquide.

PIE AUX POMMES A LA VANILLE

Epluchez et coupez en quartiers, pas trop fins, un kilo de pommes. Placez ces pommes dans une casserole avec 40 g de beurre, une cuillerée à soupe d'eau, 100 g de sucre fin et une gousse de vanille. Laissez cuire avec couvercle à petit feu. Placez ces pommes dans un plat creux allant au four. Etendez la pâte brisée (300 g environ) et recouvrez-en le dessus du plat. Dorez avec un jaune d'oeuf. A l'aide d'un carton, préparez une petite cheminée que vous introduirez au-milieu de la pâte. Faites cuire au four moyen pendant 20 minutes environ. Servez tiède.

PUDDING

Mettez 4 pommes râpées avec 200 g de raisins de Smyrne, 200 g de chapelure, 125 g de sucre, 4 oeufs. Mettez dans un moule beurré. Enveloppez-le d'un torchon, ficelez et faites cuire au bain-marie une heure ou à la vapeur en auto-cuiseur 20mn.

PUDDING AUX POMMES ET AU CHOCOLAT

Pour 6 personnes: 300 g de chocolat fondant, 100 g de beurre, 100 g de chapelure, 80 g de sucre en poudre, 4 oeufs, 2 pommes reinette, cannelle, sel.

Préchauffez le four th 7 (220°C). Travaillez le beurre ramolli en pommade avec le sucre et la chapelure. Ajoutez les jaunes d'oeufs, de la cannelle selon votre goût et mélangez bien. Cassez le chocolat en morceaux et faites le fondre avec 5 c à soupe d'eau, au bain-marie ou au micro-ondes. Versez-le sur le mélange précédent en remuant bien. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez cette pâte dans un plat à gratin beurré. Disposez dessus des quartiers de pommes épluchés et faites cuire dans un bain-marie, au four th 7 (220°C), 30 mn environ. Dégustez tiède ou froid. Vous pouvez parfumer ce pudding avec du calvados.

QUATRE QUART AUX POMMES

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 40 minutes. Pour 6 personnes. 3 belles pommes acidulées, 15 morceaux de sucre, 2 gros oeufs, 100 q de sucre en poudre, 100 g de farine, 100 g de beurre, 1 c à café de levure chimique.

Dans une casserole à revêtement anti-adhésif, faire un caramel avec les morceaux de sucre et 2 ou 3 cuillerées d'eau. Lorsque le caramel a blondi, le verser dans le moule à manqué.

Incliner le moule dans tous les sens pour que les parois soient enduites de caramel. Peler les pommes, les couper en gros quartiers et les disposer sur le caramel. Dans une jatte, mélanger le beurre ramolli et le sucre, incorporer les oeufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine et la levure. Bien mélanger. Verser cette pâte sur les pommes. Faire cuire 30 mn à four chaud 210° (th 6). Laisser tiédir avant de démouler.

RIZ MERINGUE AUX POMMES

1/2 litre de lait, 200 g de riz, 100 g de sucre en poudre, 1 paquet de sucre vanillé, 2 oeufs, 30 g de beurre, 500 g de pommes.

Mettez le riz à cuire dans le lait doucement au coin du feu. Quand il est bien cuit, mais encore ferme (ce qui peut prendre une demi-heure) ajoutez le sucre et retirez du feu. Pendant ce temps, pelez les pommes, coupez-les en quartiers, enlevez le coeur et faites-les sauter à la poêle dans le beurre. Ajoutez les jaunes d'oeufs au riz tiède et battez les blancs en neige très ferme. Mettez le riz retiré du feu au fond de ramequins individuels. Couvrez-le avec les pommes. Sucrez les blancs d'oeufs avec une cuillerée de sucre et le sucre vanillé. Battez-les. Etalez cette mousse blanche sur les pommes. Passez les ramequins au four doux et laissez dorer. On peu arroser les pommes d'un peu de cognac.

SORBET A LA POMME VERTE

Pour 6 à 8 personnes: 1 kg de pommes vertes (granny smith), 300 g de sucre, 1/4 litre d'eau, 1/2 citron, 1 c à soupe de calvados, cigarettes russes et cerises confites à volonté.

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers et épépinez-les. Mettez-les dans une casserole avec le sucre, l'eau et le jus de citron. Faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Passez le tout au mixer, parfumez au calvados et ajoutez si nécessaire un peu de jus de citron. Laissez refroidir et prendre en sorbetière. Accompagnez de cigarettes russes et de cerises confites.

STRUDEL A LA CREME

375 g de farine, 2 oeufs, 3 c à soupe d'huile, 1 pincée de sel, 1/8 de litre d'eau tiède, 1 kg de pommes, 100 g de petits raisins secs, 1 c à thé de cannelle, une pincée de clous de girofle en poudre et une de muscade, 100 g de sucre, 2 verres de crème aigre, 1/4 de litre de lait et 75 g de beurre.

Mélanger la farine tamisée avec les oeufs, l'huile, le sel et l'eau avec le batteur électrique pour avoir une pâte bien lisse. Poser ensuite la pâte sur la planche à pâtisserie bien saupoudrée de farine et la travailler énergiquement avec les mains pendant 1 minute. Recouvrir la pâte avec une terrine chaude et la laisser reposer pendant 30 minutes. Ensuite on pourra la travailler plus aisément. Entre temps couper les pommes lavées en huit, enlever les pépins et les mélanger avec les raisins secs, les épices et le sucre. Séparer la pâte en 2 tas égaux. Poser chaque partie sur un torchon de cuisine couvert d'un peu de farine et abaisser les portions de pâte au rouleau

en morceaux carrés. La pâte à strudel doit être extrêmement fine c'est pourquoi il faut encore l'étirer avec le dos de la main. Badigeonner chaque partie avec un verre de crème aigre puis recouvrir avec la moitié du mélange pommes et raisins. Enrouler chaque strudel en soulevant avec précaution le torchon sur lequel se trouvent les strudels. Mettre dans un moule à soufflé assez plat le lait et des flocons de beurre, disposer les strudel dessus et faire cuire au four à 225°C pendant 30 minutes. Servir chaud.

SURPRISES AUX POMMES

Pour 4 personnes. Préparation 15 mn. Cuisson 25 mn. 4 pommes (golden reinette), 200 g de miel liquide, 2 c à soupe de jus d'orange, 100 g de raisins secs, 100 g de cerneaux de noix, 1 c à soupe de beurre.

Lavez soigneusement les pommes sans les peler. Coupez-les en rondelles assez épaisses, retirez coeurs et pépins. Mélangez le miel, le jus d'oronge, les raisins et les cerneaux de noix hachés. Tartinez les tranches de pommes avec cette préparation en reconstituant les fruits. Déposez-les sur des feuilles de papier d'aluminium, mettez une parcelle de beurre par-dessus et fermez les papillotes. Faites cuire pendant 25 mn à four moyen préchauffé. Servez tiède.

TARTE A LA MODE DES ILES

250 g de farine, 125 g de beurre, 1 pincée de sel, 1 verre de lait, 8 pommes, 1/2 verre de rhum.

Préparez votre pâte brisée: mettez le beurre en petits morceaux dans la terrine, effritez à peine du bout des doigts, ajoutez le sel et le lait, formez rapidement une boule de pâte souple mais non collante. Laissez reposer. Etalez la pâte avec la paume de la main. Pliez en quatre. Ensuite, étalez de nouveau, mais, cette fois, au rouleau. Garnissez votre moule non beurré, piquez le fond. Faites dorer à four chaud, démoulez. Pendant la cuisson de votre tarte, pelez vos pommes, coupez-les en quartiers, faites-les dorer au beurre, elles doivent rester intactes. Disposez-les sur la tarte. Versez le rhum tiédi. Enflammez, servez flambant.

TARTE AMANDINE AUX POMMES ET A L'ABRICOT

1 paquet de pâte feuilletée (fraîche ou surgelée), 1,500 kg de pommes, 1 c à soupe d'eau, 1 petit pot d'abricots au sirop, 100 g de sucre, 1 c à soupe d'amandes en poudre, 3 oeufs, 3 c à soupe de crème fraîche épaisse, 1 c à soupe d'amandes en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 c à soupe de calvados, une poignée d'amandes effilées.

Abaissez la pâte au rouleau et foncez-en un grand moule mouillé à l'eau. Pelez et épépinez les pommes. Faites cuire la moitié en compote avec l'eau. Mélangez-la à la marmelade d'abricots, sucrez et joignez la poudre d'amandes. Etalez ce mélange sur le fond de tarte, puis recouvrez-le avec le reste des pommes coupées en lamelles. Enfournez à four chaud préchauffé et faites cuire pendant 30 mn en baissant le feu aux trois quarts de la cuisson. Pendant ce temps, battez les oeufs entiers avec la crème, les amandes, le sucre vanillé et le calvados. Retirez la tarte du

four, versez ce mélange sur les pommes, parsemez d'amandes effilées et repassez à four moyen pendant 15 mn.

TARTE AU FROMAGE BLANC

Pour 6 personnes: 250 g de pâte feuilletée (surgelée), 3 pommes, 350 g de fromage blanc, une cuillerée à soupe de sucre vanillé, 250 g de sucre semoule, 5 oeufs, une pincée de sel. Préparation: 30 mn. Cuisson: 50 mn.

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers et épépinez-les. Faites-les cuire en compote épaisse avec 125 g de sucre et un filet d'eau. Laissez tiédir. Battez le fromage blanc avec le sucre semoule restant, le sucre vanillé et la pincée de sel. Ajoutez-y les jaunes d'oeufs, puis les blancs battus en neige bien ferme. Abaissez la pâte et foncez-en un moule à tarte. Dressez la compote dans le fond et couvrez avec l'appareil au fromage. Faites cuire au four moyen et démoulez sur grille. Choisissez un moule à tarte à bord haut. La pâte brisée convient également très bien à cette préparation. Un peu de beurre fondu peut être incorporé à l'appareil au fromage.

TARTE AUX POMMES

Pour 8 personnes: 250 g de farine, 125 g de beurre, 6 oeufs, 4 pommes, 2 c à soupe de rhum, 100 g de sucre, 1 petit pot de crème fraîche.

Faire une pâte brisée, l'étendre dans un moule. Dresser sur la pâte les pommes émincées. Arroser de rhum et ajouter 2 c à soupe de sucre en poudre. Pré-cuire le moule et les pommes. A mi-cuisson, le retirer et verser la préparation oeufs, sucre, crème fraîche et blancs montés en neige.

TARTE AUX POMMES

Foncez un moule à manqué beurré de pâte brisée. D'autre part épluchez 1 kg de pommes (reinettes, boskoop), coupez-les en morceaux, arrosez-les de jus de citron. Mélangez-les à 100 g de sucre roux, 1 sachet de sucre vanillé, 1 c à soupe de raisins secs, et 50 g d'amandes effilées, joignez 150 g de crème fraîche. Versez le tout sur la pâte préparée et faites cuire à four chaud préchauffé (200° C) pendant 40 mn. Démoulez et servez tiède de préférence.

TARTE AUX POMMES

Pour 6 personnes: 350 g de pâte brisée, 1 kg de pommes, 1 verre d'eau, 75 g de sucre. Garniture: 3 belles pommes, 2 c à soupe de gelée.

Faire une compote de pommes. Pendant la cuisson, faire la pâte brisée. La laisser reposer 20 minutes. Pendant le repos de la pâte, passer la compote et la faire refroidir. Eplucher les trois pommes réservées et les couper en tranches très minces et régulières. Foncer la tourtière. Mettre la compote refroidie sur la pâte. Disposer les tranches de pommes crues sur la compote pour former une rosace. Faire cuire à four chaud environ 25 minutes. Démouler sur grille, glacer au pinceau avec une gelée de pommes ou de coings. A défaut dé gelée, pour finir la tarte, on peut utiliser du jus de confitures (abricots par exemple). Si l'on manque de gelée, en faire une soi-même avec les épluchures et les pépins de pommes mis cuire avec un petit peu d'eau et de sucre. Variante: Tarte aux pommes avec grillage de pâte: Supprimer la rosace, la remplacer par un treillage de petites bandes de pâte de 1/2 cm de largeur, dorer avant la cuisson.

TARTE AUX POMMES

Préparation: 15 minutes. Pour 6 personnes. Pâte: 120 g de farine, 60 g de sucre, 2 cuillères à soupe d'huile, 2 cuillères à soupe de lait, 2 cuillères à café de levure, 1 oeuf entier, 1 pincée de sel. Garniture: 4 pommes, 50 g de beurre, 1 oeuf, 3 cuillerées à soupe de sucre, 1 verre liqueur cognac.

Mélanger tous les éléments de la pâte dans une terrine, le résultat obtenu est un peu coulant. Verser dans un moule beurré et fariné. Eplucher les pommes, les couper en tranches, et ranger ces pommes sur la pâte, comme pour une tarte aux pommes ordinaire. Faire cuire 25 minutes à four modéré. Au bout de ce temps, la tarte étant à demi-cuite, verser dessus le mélange crémeux suivant: battre un oeuf entier avec le sucre, ajouter le beurre fondu. Remettre au four pendant une vingtaine de minutes. Le gâteau doit être doré. A la sortie du four, arroser de cognac, laisser refroidir et démouler.

TARTE AUX POMMES A LA NORMANDE

Pour 6 personnes. Préparation 20 mn. Cuisson 40 mn. 300 g de pâte brisée. Garniture: 750 g de pommes (reinette, boskoop), 50 g de beurre, 2 c à soupe de sucre en poudre, 1/2 c à café de cannelle. Crème: 2 oeufs entiers, 50 g de crème fraîche, 30 g de sucre en poudre, 1 c à soupe de calvados, une poignée d'amandes effilées.

Foncez un moule à tarte beurré avec la pâte. Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en petits morceaux. Faites-les sauter rapidement à la poêle dans le beurre fondu, pendant quelques minutes. Saupoudrez de sucre et de cannelle. Versez les pommes sur le fond de tarte sans les ranger et faites cuire à four chaud préchauffé (200 °C) pendant 30 mn. D'autre part, préparez la crème battez les oeufs avec la crème et le sucre, ajoutez le calvados. Recouvrez la tarte presque cuite avec cette crème, parsemez d'amandes effilées et repassez au four doux 10 mn. Démoulez et servez tiède. On peut à volonté flamber au calvados.

TARTE AUX POMMES A L'ENVERS

Pour 4 à 6 personnes. Pâte brisée: 200 g de farine, 100 g de beurre, une pincée de sel, 3/4 dl d'eau. Garniture: 2 kg de pommes, 150 g de sucre, 75 g de beurre.

Préparez la pâte, incorporez le beurre ramolli et divisé en parcelles à la farine tamisée avec le sel, en pétrissant du bout des doigts. Ajoutez l'eau peu à peu, de façon à former une boule lisse. Laissez-la reposer 1 h au frais. D'autre part, préparez les pommes, pelez-les, épépinez-les et coupez-les en tranches assez épaisses. Beurrez un moule à manqué (moule rond à bord droit et lisse de 5 cm de hauteur), saupoudrez le fond de sucre assez abondamment. Rangez une couche de pommes par-dessus en les faisant se chevaucher (comme pour garnir une tarte), saupoudrez à nouveau de sucre, arrosez d'un peu de beurre fondu, puis posez une deuxième couche de pommes en inversant le sens de leur disposition, saupoudrez de sucre, arrosez de beurre, etc. Disposez ainsi 3 à 4 couches de pommes. Réservez le quart du sucre et du beurre pour la finition de la tarte. Mettez le moule sur le feu (un moule en cuivre est idéal) pendant une dizaine de minutes sans remuer. Pendant ce temps, abaissez la pâte au rouleau, découpez-la en un disque légèrement plus grand que le moule et posez-le sur les pommes. Enfoncez la pâte entre les pommes et le bord du moule (elle doit toucher le fond). Faites cuire à four chaud pendant 30 mn environ en plaçant la tarte dans le bas du four. Retirez du four quand la pâte est bien dorée. Laissez tiédir pendant 5 mn, puis retournez-la vivement sur un plat (pouvant supporter le passage au four). Les pommes sont alors visibles. Passez la tarte sous le gril du four pour faire légèrement caraméliser les pommes, sans cesser de les surveiller. Servez de préférence tiède.

TARTE AUX POMMES ET AU FROMAGE BLANC

Pour 6 à 8 personnes: un fond de tarte en pâte brisée de 23 cm de diamètre environ, précuit 10 mn. Garniture: 6 pommes, 1/2 dl d'eau, 2 c à soupe de sucre, 300 g de fromage blanc crémeux, 150 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 4 oeufs entiers + 3 blancs à volonté pour la meringue et 100 g de sucre glace.

Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en morceaux et mettez-les dans une casserole. Ajoutez l'eau et le sucre, mélangez, couvrez et portez à ébullition sur feu vif. Baissez alors le feu et continuez la cuisson de 8 à 10 mn. Au bout de ce temps, la compote doit s'écraser facilement à la fourchette. Laissez-la refroidir. Séparez les jaunes d'oeufs des blancs. Battez le fromage blanc avec le sucre et le sucre vanillé, ajoutez les jaunes d'oeufs un à un. Fouettez les blancs en neige avec une pincée de sel, sans ajouter de sucre. Incorporez-les à la préparation au fromage blanc. Pour que l'ensemble reste léger, ajoutez d'abord le tiers de ces blancs en tournant le mélange sans précaution, vous ajouterez le reste plus délicatement, en soulevant la crème de bas en haut. Etalez la compote sur le fond de tarte, puis versez la crème par-dessus. Enfournez à four chaud préchauffé (200°C) et faites cuire pendant 30 mn en baissant l'intensité du four à mi-cuisson. Vous pouvez servir la tarte telle quelle, démoulée, de préférence tiède, ou la garnir de meringue. Pour meringuer la tarte fouettez 3 blancs d'oeufs en neige ferme avec le sucre dans une casserole placée dans un bain-marie chaud. Garnissez-en la tarte à l'aide d'une poche à douille et faites dorer sous le gril du four en la surveillant constamment (il suffit de quelques minutes) pour que la meringue se colore.

TARTE AUX POMMES ET AUX BANANES

Faites une pâte sablée avec 1 oeuf, 60 g de sucre, une pincée de sel, 250 g de farine et 125 g de beurre. Foncez-en un moule à tarte beurré. Préparez une compote avec 3 pommes, ajoutez-y 2 bananes écrasées et 50 g de sucre. Garnissez le fond de tarte de ce mélange. Recouvrez de 2 pommes et de 2 bananes finement émincées. Saupoudrez de sucre et faites cuire 25 mn à four chaud.

TARTE AUX POMMES ET AUX RAISINS

Pour 6 personnes: 1 fond de tarte en pâte brisée, 3 pommes reinettes, 250 g de raisins blancs. Crème: 2 oeufs, 3 c à soupe de sucre en poudre, 1 c soupe de fécule de maïs, 1 dl de crème fraîche.

Pelez les pommes, coupez-les en tranches, lavez les raisins. Disposez les fruits harmonieusement sur le fond de tarte préparé. Mélangez les oeufs, le sucre, la fécule et la crème fraîche. Versez le tout sur les fruits et faites cuire 45 mn à four chaud (220°).

TARTE AUX POMMES GRATINEE

Pour 6 personnes: Préparez la pâte de préférence la veille. Pâte: 1 jaune d'oeuf, 60 g de sucre, 250 g de farine, 125 g de beurre. Garniture: 500 g de pommes, 1 c à soupe de sucre, 1/2 citron, une pincée de cannelle. Gratin: 100 g de beurre, 70 g de sucre, 60 g d'amandes en poudre, 60 g de chapelure, 60 g de farine.

Pour faire la pâte, travaillez le jaune d'oeuf avec le sucre en mélange mousseux. Ajoutez la farine d'un seul coup et mélangez bien pour former un sable grossier. Incorporez ensuite le beurre en pétrissant et formez une boule que vous laisserez reposer au frais. Etalez-la au rouleau, foncez-en un moule beurré démontable, couvrez le fond d'un papier d'aluminium et de haricots secs. Fixez les bords avec une bande de papier d'aluminium pour éviter qu'ils se rétractent trop en cuisant. Faites cuire à blanc à four moyen (180°) pendant 40 mn. Laissez refroidir dans le moule, enlevez les haricots secs. D'autre part, pelez et épépinez les pommes, faites-les cuire en compote avec le sucre, le jus de citron et la cannelle, laissez également refroidir. Versez-la sur le fond de tarte. Préparez le gratin: travaillez le beurre en crème avec le sucre, ajoutez les amandes, la chapelure et la farine. Répartissez cette préparation sur la compote et faites gratiner 10 mn sous le grill.

TARTE AUX POMMES MERINGUEE

Pour 6 personnes. Préparation 20 mn. Cuisson 40 mn. 300 g de pâte sablée. Garniture: 1 kg de pommes (starking, reinette boskoop), 2 c à soupe de sucre en poudre, le zeste râpé de 1 citron, 50 g de crème fraîche fleurette. Meringue: 2 blancs d'oeufs, 4 c à soupe de sucre glace (impalpable).

Foncez un moule à tarte beurré avec la pâte. Pelez et épépinez les pommes coupez-les en lamelles et garnissez-en le fond de tarte. Saupoudrez de sucre en poudre et parsemez de zeste de citron râpé. Nappez avec la crème fraîche. Faites cuire à four chaud (200°) pendant 40 mn. D'autre part battez les blancs d'oeufs en neigé avec le sucre glace. Cinq minutes avant la fin de la cuisson de la tarte garnissez le dessus avec cette meringue mise à la poche à douille. Démoulez et servez de préférence tiède.

TARTE AUX POMMES REINETTES

Pâte: 200 g de farine, 100 g de beurre, 1/2 verre d'eau, une pincée de sel, une pincée de cannelle, garniture: 1 kg de pommes reinettes, 100 g de sucre, cannelle, le zeste râpé de 1/2 citron: raisins secs, amandes et pignons: 30 g de beurre.

Préparez la pâte avec les ingrédients indiqués. Foncez-en un moule à tarte beurré. Pelez et émincez les pommes, mélangez- les avec le sucre, la cannelle, le zeste de citron, des raisins secs gonflés au rhum. quelques amandes effilées et quelques pignons. Versez le tout sur la pâte et parsemez de beurre. Faites cuire 30 mn au four préchauffé à 220°C jusqu'à ce que les pommes soient dorées.

TARTE AUX POMMES SUZEL

Pour 10 personnes: La pâte: 500 g de farine, 250 g de beurre, 1 jaune d'oeuf, 1 pincée de sel, 1 peu d'eau. La garniture: 2 kg de pommes (reines des reinettes ou boskoops), sucre glace. Le flan :1/2 l de crème fraîche liquide (fleurette), 75 g de sucre en poudre, 25 g de sucre vanillé, 3 oeufs. Le streusel: 250 g de sucre, 250 g de farine, 250 g de beurre, 250 g d'amandes en poudre, 15 g de cannelle. Matériel: 1 moule à tarte de 30 cm de diamètre de 2,5 cm de hauteur. Préparation: 30 minutes. Cuisson: 55 minutes.

Préparer la pâte: mettre dans le bol du mixeur la farine, le beurre mou, le jaune d'oeuf, le sel et un peu d'eau, faire tourner jusqu'à obtention d'une pâte souple, la mettre en boule et la laisser reposer une demi-heure. Eplucher les pommes, les couper en petits dés. Allumer le four th. 5 ou 6. Beurrer le moule. Etaler la pâte, en tapisser le moule en remontant pour former un rebord, piquer avec une fourchette. La garnir avec les dés de pomme et la mettre au four 20 minutes, les pommes doivent être cuites aux 3/4. Battre la crème avec les oeufs et les sucres. Verser sur les pommes et remettre au four pendant 1/4 d'heure. Préparer le streusel. Travailler dans un saladier le beurre mou en morceaux avec farine, sucre, poudre d'amande et cannelle. Recouvrir la tarte avec cette préparation. Mettre à nouveau au four (th. 7 et laisser cuire 20 minutes environ le dessus doit être doré et croustillant. Laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace et servir avec une crème Chantilly, une crème anglaise ou un coulis de groseilles.

TARTE COUVERTE POMMES AIRELLES

Pour 6 personnes: pâte brisée, 300 g de pommes à cuire, 100 g d'airelles fraîches ou surgelées blanchies 5 minutes dans de l'eau bouillante, 100 g de cassonade blonde, 1 c à café de farine, 1 petit oeuf battu pour dorer, sucre en poudre.

Beurrez 1 moule à tarte. Préparez la pâte et étendez-la au rouleau, découpez 2 disques de pâtes. Foncez un moule avec le plus grand disque. Coupez en petits dés les pommes pelées et évidées, mélangez-les avec les airelles préalablement blanchies, égouttées et refroidies, le sucre, la farine et remplissez de cette farce la tarte. Posez dessus le couvercle dont vous aurez humecté les bords pour mieux les souder. Brossez la pâte à l'oeuf battu, saupoudrez de sucre et cuisez à four chaud (205°C) de 20 à 25 minutes. Démoulez la tarte et remettez-la quelques minutes au four pour dorer et durcir les bords.

TARTE COUVERTE POMMES CERISES

300 g de farine, 175 g de beurre, 3 c à soupe d'eau. Garniture: 2 pommes, 1 bocal de cerises conservées au naturel, 100 g de sucre, 2 c à soupe de chapelure, Pour dorer: 1 oeuf.

Préparez la pâte brisée. Laissez-la reposer en boule pendant 1 h. Etaler les 2/3 au rouleau et foncez-en un moule à pie beurré. Pelez et émincez les pommes, ajoutez les cerises. répartissez les fruits en couches alternées dans le moule, en saupoudrant chaque couche de sucre et de chapelure. Etalez le reste de pâte au rouleau et recouvrez les fruits. Trouez le dessus à la surface et dorez au jaune d'oeuf battu. Faites cuire de 25 à 30 mn à four chaud préchauffé (225 C. th 6-7).

TARTE COUVERTE POMMES RAISINS

Pâte brisée: 300 g de farine, 150 g de beurre. Garniture: 500 g de pommes à cuire, 60 g de raisins de Smyrne sans pépins, 125 g de sucre en poudre, 1 c à café de farine, 1/2 c à café de cannelle en poudre. Pour dorer: blanc d'oeuf et sucre en poudre.

Préparez la pâte et divisez-la en 2 parties l'une un peu moins importante que l'autre et que vous abaisserez au rouleau pour en foncer un moule-assiette à bord plat et peu élevé, de 25 cm de diamètre et bien beurré. Egalisez le bord de pâte recouvrant le bord plat du moule, ajoutez les déchets au reste de pâte. Pelez, coupez en fines tranches les pommes évidées et superposez-les par couches dans le moule en alternant avec les raisins bien lavés et séchés, mélangés avec la farine. Parsemez le tout de sucre mélangé avec la cannelle, posez dessus le couvercle de pâte étendu au rouleau que vous souderez. Dorez à l'oeuf, saupoudrez de sucre et faites cuire au centre d'un four chaud (200°C) pendant 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient bien cuites.

TARTE DE LA VALLEE D'AUGE

Pour 8 personnes: compote de pommes, 500 g de fromage blanc, 3 oeufs, 150 g de sucre, vanille, pâte à tarte.

Foncer un moule à tarte de 28 cm. Etaler une couche de 1 cm de compote de pommes. Napper du mélange composé de fromage blanc, des oeufs, du sucre et de la vanille, le tout battu ensemble. Cuire à four moyen 210° th 6-7 pendant 25 mn. Servir frais.

TARTE DES DEMOISELLES TATIN

Pour 6 personnes. Pâte: 125 g de farine tamisée, une cuillerée de sucre, une pincée de sel, 75 g de beurre, 1 jaune d'oeuf dilué dans un peu d'eau froide. Garniture: 125 g de beurre, 125 de sucre en poudre, 2 kg 500 de pommes, un peu de vanille ou de cannelle en poudre. Cuisson: pommes: 20 à 25 minutes, tarte: 25 à 30 minutes.

Préparer rapidement une pâte sablée avec: farine, sel, sucre, beurre et jaune d'oeuf. Rouler en boule et mettre au frais pendant une bonne heure. Eplucher les pommes, les couper en quartiers. Beurrer largement le moule, le couvrir de sucre en poudre. Mettre une couche de pommes. Arroser de beurre fondu et de sucre. Recommencer. Continuer à remplir le moule en intercalant pommes, beurre et sucre. Saupoudrer de cannelle ou de vanille en poudre. Cuire à four modéré. Lorsque les pommes sont caramélisées et cuites (le temps de cuisson varie avec la nature des pommes, abaisser la pâte en rond et en couvrir le plat, en appuyant contre les bords pour la faire bien adhérer. Le bourrelet autour du plat doit être assez important car la pâte à tendance à se rétracter à la cuisson. Piquer la pâte à la fourchette pour que la vapeur puisse s'échapper. Cuire à four doux. Si la pâte dorait trop vite, la couvrir d'un papier d'aluminium. Servir cette tarte chaude ou tiède, accompagnée facultativement d'un bol de crème fraîche.

TARTE PANACHEE AUX PRUNEAUX ET AUX POMMES

Préparation: 10 minutes. Cuisson: 1 heure. 500 g de pruneaux, 500 g de pommes, 125 g de beurre, 125 g de sucre, 1 oeuf, 1 demi-verre de lait, 1 c à café de levure chimique, 100 g de farine, sucre glace.

Faire ramollir légèrement 50 g de beurre, puis le mélanger avec 50 g de sucre. Etaler cette crème sur le fond et les parois d'un moule à manqué. Après avoir fait tremper les pruneaux pendant une nuit, les dénoyauter et en garnir le fond du moule. Eplucher les pommes, les émincer et en recouvrir les pruneaux. Préparer une pâte avec le reste du beurre, le sucre, un oeuf entier, la farine, le lait et la levure. Verser cette pâte sur les pommes et faire cuire à four chaud pendant 1 heure. Démouler et saupoudrer de sucre glace.

TARTE SUISSE

Préparation: 20 minutes. Pour 6 personnes: 60 g de beurre, 80 g de sucre, 2 oeufs, 100 g de farine, 2 cuillerées à café de levure chimique, le zeste d'un citron, 4 pommes.

Réduire le beurre en crème sans le faire fondre. Dans une terrine travailler le sucre avec les oeufs entiers. Ajouter le beurre ramolli, la farine, la levure et le zeste de citron râpé. Verser la pâte dans un moule à manqué beurré de 25 cm de diamètre. Disposer les pommes coupées en lamelles comme pour une tarte, à la surface de la pâte. Faire cuire à four moyen. Servir tiède ou froid saupoudré de sucre.

TERRINE DE POMMES

Pour 6 personnes: 2 kg de pommes, 200 g de raisins de Smyrne, 200 g de sucre semoule, 100 g de beurre, 5 dl de cidre. Préparation: 15 mn. Cuisson: 2 h.

Epluchez les pommes, coupez-les en gros dés. Garnissez d'une couche de pommes une terrine en terre possédant un couvercle, parsemez de raisins, saupoudrez de sucre et ajoutez quelques lamelles de beurre. Remplissez ainsi toute la terrine par couches successives, en terminant par le sucre. Mouillez de cidre, couvrez et faites cuire au four 2 heures. Servez tiède. Accompagnez cette terrine de crème fraîche nature ou battue en chantilly.

TIMBALE DE REINETTES

Préparation: 1 h 30. Cuisson 45 mn environ. Pour un moule à charlotte de 16 cm de diamètre. Pâte sucrée: 300 g de farine, 125 g de beurre, 100 g de sucre, 1 oeuf, 1 pincée de sel. Crème pâtissière: 250 g de sucre, 4 oeufs, 1 l de lait, 100 g de farine, 1 sachet de sucre vanillé, 6 pommes, sucre semoule, 100 g d'amandes hachées et grillées, 250 g de marmelade d'abricots, 100 g de raisins de Malaga, madère et rhum (1 verre à dégustation).

Préparez la pâte sucrée. Faites tremper les raisins dans le rhum et préparez la crème pâtissière. Beurrez le moule à charlotte. Etendez la pâte sucrée sur une épaisseur de 3 mm. Découpez un cercle de pâte plus grand que le fond du moule. Posez ce morceau de pâte à l'intérieur du moule en le laissant remonter d'un cm tout autour. Etendez le reste de pâte en bande rectangulaire et faites-la adhérer tout autour du moule. Mettez le moule garni 1 heure au réfrigérateur. Epluchez les pommes, coupez-les en deux, posez-les sur la plaque du four, saupoudrez de 3 cuillerées à soupe de sucre, parsemez de noisettes de beurre. Faites cuire 15 à 20 minutes à four chaud, 250° (7-8 au thermostat). Chemisez l'intérieur de la pâte (toujours dans son moule) de papier sulfurisé, remplissez de haricots. Faites cuire à four chaud 15 minutes. Otez les haricots et le papier et continuez la cuisson en redisant le feu (en tout 25 minutes). Refroidie et démoulée badigeonnez l'extérieur de la croûte de marmelade d'abricots tiédie, allongée d'un peu d'eau, projetez les amandes. Remplissez l'intérieur de couches de crème pâtissière, et de pommes-raisins alternées, terminez par la crème. Décorez le dessus et nappez à la sauce abricots allongée de madère.

TOURTE AUX POMMES

Pour 6 personnes. Garniture: 50 g de raisins secs, 1 verre de rhum, 2 kg de pommes, 1/4 litre de vin rouge, 1 citron, 150 g de sucre en poudre. Pâte: 125 g de beurre, 250 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 5 oeufs, un grand verre de lait, 250 g de farine, un sachet de levure, 50 g de sucre glace.

Faites tremper les raisins secs dans le rhum durant une heure. Pelez les pommes, coupez-les en deux enlevez les pépins et détaillez les fruits en tranches. Dans une casserole, versez le vin, le jus, un zeste de citron et le sucre. Portez à ébullition, ajoutez les tranches de pommes et les raisins égouttés. Laissez à feu doux 15 minutes. Pendant ce temps mélangez dans une jatte le beurre amolli, le sucre en poudre, le sucre vanillé. Ajoutez-y les oeufs battus, le lait additionné de levure et la farine. Tournez pour obtenir une pâte bien lisse. Beurrez un moule rond et versez-y une louche de pâte. Mettez à cuire cette crêpe à four moyen durant 10 minutes. Sortez-la du four et réservez-la. Procédez ainsi dix fois de suite afin d'obtenir 10 crêpes épaisses. Beurrez une dernière fois le moule. Posez une crêpe dans le fond, ajoutez une couche de pommes aux raisins, recouvrez d'une crêpe et ainsi de suite de façon à former un gâteau. Au moment de servir vous le remettez à four chaud 5 minutes et vous le décorez de sucre glace.

APPLE BROWN BETTY ET HARD SAUCE

Pour 6 personnes: 150 g de chapelure, 6 pommes vertes, 130 g de beurre, 150 g de sucre en poudre, 4 c à soupe de cannelle, 1 c à café de zeste de citron, 1 pincée de muscade, 1 moule à manqué carré de 24 cm de côté.

Bien mélanger la chapelure avec le beurre fondu. Etaler un tiers de cette pâte au fond du plat. Recouvrir de la moitié des pommes émincées et pelées puis de la moitié du sucre mélangé aux épices, cannelle, citron, muscade. Remettre une couche de chapelure au beurre, une couche de pommes, le sucre restant et terminer par la chapelure. Arroser de deux cuillerées à café d'eau et de noisettes de beurre. Mettre à four doux (thermostat 6-7) pendant trois quarts d'heure. Servir tiède avec de la crème fraîche ou mieux avec le Hard Sauce dont voici la recette. Proportions du Hard Sauce: 100 g de beurre fondu, 100 g de sucre glace, 1 c à soupe de rhum. Bien mélanger le beurre et le sucre, ajouter à la fin du mélange le rhum. Servir froid.

AUMONIERES AUX POMMES

Faire la pâte pour 12 crêpes. Peler, épépiner et débiter en rondelles 500 g de pommes fruits, arroser avec 1/2 citron Cuire 5 mn à couvert dans 1 c à soupe de beurre et 4 de calvados, sucre poudre et cannelle. Délayer 1 c de Maïzena dans de l'eau, ajouter aux pommes; retirer du feu, parsemer de 50 g de noisettes émincées. Cuire 12 crêpes, les garnir de pommes, les replier. Flamber au calvados.

BISCUITS AUX POMMES ET AUX DATTES

Pour 12 à 16 biscuits: 250 g de pâte sablée, 500 g de pommes, 150 g de dattes, 50 g de noix décortiquées, 75 g de sucre roux, 250 g de farine complète, 1/2 c à café de cannelle en poudre, 120 g de beurre ramolli.

Saupoudrez un plan de travail avec 25 g de farine, puis étalez la pâte pour former un rectangle. Enduisez un moule de 18 x 28 cm avec 20 g de beurre et garnissez-le avec la pâte. Piquez le fond à la fourchette. Epluchez les pommes, puis hachez grossièrement la pulpe. Dénoyautez les dattes et coupez-les en morceaux. Hachez les noix. Mettez tous ces ingrédients dans une jatte, saupoudrez de 50 g de sucre et mélangez. Recouvrez le fond de pâte avec cette préparation. Allumez le four, thermostat 6 (200°C). Versez le reste de la farine dans une jatte, ajoutez le reste de beurre en noisettes et travaillez du bout des doigts pour obtenir un mélange granuleux. Incorporez, pour finir le reste de sucre et la cannelle. Etalez ce mélange sur la garniture de fruits. Glissez le moule dans le four et laissez cuire le gâteau pendant 40 mn. Quand le gâteau est cuit, sortez-le du four et découpez-le en douze ou seize tranches, sans le démouler. Déposez les tranches sur une grille, pour les laisser refroidir complètement.

BRANDON NORMAND

Pour 4 personnes: 350 g de pâte brisée, 4 belles pommes, 50 g de sucre, 30 g de farine, 75 g de beurre, 1 oeuf, 3 verres de lait, vanille, 1 petit verre de kirsch, 50 g d'amandes pilées, 1 petit verre de calvados, sucre glace. Préparation: 30 mn. Cuisson: 30 mn.

Faites une crème pâtissière avec le sucre, la farine, l'oeuf, le lait, la vanille. Ajoutez le kirsch et les amandes pilées. Garnissez une tourtière avec la pâte brisée et faites cuire 15 mn à four chaud. Garnissez la pâte avec la crème pâtissière. Faites cuire les quartiers de pommes dans le beurre. Mettez-les sur la crème pâtissière. Saupoudrez de sucre glace versez le calvados flambez et servez chaud.

BRIOCHE AUX POMMES

150 g de beurre, 200 g de sucre, 3 oeufs, 200 g de farine, 1 c à soupe de levure en poudre, une pincée de sel, 3 pommes acides, 1 c à soupe de sucre, 2 c à soupe de sucre, 2 c à soupe de cannelle en poudre. Pour garnir (facultatif): une dizaine d'amandes mondées.

Travaillez le beurre ramolli avec le sucre, incorporez les oeufs entiers en fouettant en mélange mousseux. Puis la farine tamisée avec la levure et le sel. Versez la pâte dans un moule rond bien graissé. Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en tranches et saupoudrez-les de sucre et de cannelle mélangés. Introduisez ces tranches de pommes dans la pâte et garnissez à volonté d'amandes. Faites cuire à four moyen 180°C (th 4) pendant 1 h.

CARRES AUX POMMES ET AU FROMAGE BLANC

La quantité de pâte brisée de base, 500 g de pommes à cuire, 100 g de sucre en poudre, 150 g de fromage blanc sec (brebis ou chèvre éventuellement), un peu d'oeuf battu pour dorer.

Beurrez un moule plaque carré, de 20 cm de côté. Préparez la pâte et divisez-la en 2 parties, L'une un peu plus importante que la seconde. Etendez au rouleau la plus grande partie et tapissez-en le moule. Parez les bords et ajoutez les déchets de pâte à la seconde partie de celle-ci. Coupez en fines tranches les pommes pelées et évidées, disposez-les par couches dans le moule, en alternant avec le sucre, et terminez par le fromage émietté. Couvrez le tout avec le reste de la pâte abaissée au rouleau et soudez, en pressant entre les doigts, les bords humectes d'eau au préalable. Badigeonnez d'oeuf battu. Faites cuire au centre d'un four chaud préchauffé à 210° pendant 20 minutes et continuez la cuisson pendant 20 à 30 minutes à four moyen (185°C). Coupez en 9 carrés et servez chaud ou froid.

CHARLOTTE AU CARAMEL

Faites cuire 750 g de pommes pelées et émincées avec 300 g de sucre et 1 dl d'eau. Egouttez-les, ajoutez 1 verre de rhum au jus de cuisson et trempez-y 20 biscuits à la cuillère. Garnissez avec des biscuits un petit moule à charlotte. Continuez par couches alternées de pommes et de biscuits. Tassez bien. Mettez 2 heures au réfrigérateur. Préparez un caramel avec 20 morceaux de sucre imbibés d'eau. Versez le caramel bouillant sur la charlotte démoulée.

CHARLOTTE AUX POMMES

Faites cuire 5 mn: 1 verre 1/2 d'eau, 6 c à soupe de confiture d'abricots et 1/2 verre de sucre. Trempez-y 10 biscottes, tapissez fond et parois d'un moule à charlotte avec 8 biscottes. Remplissez-le de 1 kg de pommes en tranches, 50 g de beurre en noisette, un peu de cannelle et 4 c à soupe de sucre. Recouvrez de 2 biscottes, parsemez de sucre et de noisettes de beurre, cuisez une heure à four modéré. Servez tiède.

CHARLOTTE AUX POMMES

Préparation: 40 minutes (à faire la veille). Pour 6 personnes: 1,500 kg de pommes, 80 g de beurre, 200 g de sucre semoule, 80 g de raisins secs, 30 biscuits à la cuillère, 1 verre d'eau, 5 cuillerées à soupe de rhum. Décoration: 2 pommes, 50 g de beurre, 10 morceaux de sucre (caramel), 1 cuillerée à soupe d'eau.

Faire sauter ou beurre à feu vif, les pommes épluchées et coupées en lamelles. Ajouter le sucre et les raisins macérés dans 1 cuillerée à soupe de rhum. Faire cuire cette compote un quart d'heure environ, les pommes sont transparentes et légèrement caramélisées. Laisser refroidir. Mélanger l'eau et le rhum restant. Tapisser un moule à charlotte de biscuits légèrement imbibés de ce mélange. Remplir l'intérieur du moule en alternant compote et biscuits, terminer par des biscuits. Mettre 12 heures au réfrigérateur. Avant de servir démouler

sur un plat. Peler les pommes réservées à la décoration et les couper en grosses lamelles époisses, les faire sauter au beurre. Les disposer sur la charlotte.

CHARLOTTE AUX POMMES

Pour 6 personnes. Pour le biscuit: 3 oeufs, 75 g de fécule, 150 g de sucre, 75 g de farine, 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 pincée de sel, 1/2 sachet de levure chimique. Pour la garniture: 1,5 kg de pommes (boskoops ou reinettes), 30 g de raisins secs, 50 g de beurre, 100 g de beurre fondu, 100 g de sucre, 1 cuillerée à café de vanille en poudre, 5 cl de calvados. Pour la crème: 50 cl de lait entier, 5 jaunes d'oeufs, 125 g de miel liquide, une pomme finement émincée, quelques cuillerées à soupe de crème anglaise.

Préparez le biscuit la veille. Préchauffez le four à 180°C, th 6. Battez les 3 oeufs entiers avec le sucre pendant 5 mn au fouet électrique. Puis incorporez délicatement la farine tamisée avec, la fécule, la vanille en poudre, la levure chimique et le sel. Mélangez bien, versez cette pâte homogène dans un moule à cake beurré et légèrement fariné. Faites cuire de 25 à 30 mn dans le four préchauffé. Démoulez ensuite le gâteau sur une grille. Réservez-le au frais jusqu'au lendemain. Le jour même, mettez à macérer les raisins 1 h dans le calvados. Faites sauter 5 mn les pommes en lamelles dans 50 g de beurre. Saupoudrez de sucre et laissez caraméliser 5 mn. Incorporez vanille, raisins et alcool. Préchauffez le four th 7 (210°C). Beurrez un moule à charlotte, farinez-le. Coupez le biscuit en tranches et imbibez-les avec 100 g de beurre fondu. Rangez-les dans le moule en les faisant se chevaucher. Versez la moitié de la compote, recouvrez d'une couche de biscuit au beurre puis du reste de compote. Terminez avec une nouvelle couche de biscuit. Placez le moule dans un récipient rempli d'eau bouillante et mettez-le au four, 15 mn à 210°C, th 7, puis un quart d'heure à 180°C, th 6. Retirez aussitôt le moule du four et du bain-marie. Laissez refroidir la charlotte et couvrez-la d'une assiette. Faites cuire la crème anglaise au miel. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille ouverte en deux dans le sens de la longueur. Hors du feu, couvrez la casserole avec un couvercle et laissez infuser 15 mn la gousse dans le lait avant de la retirer. Battez les jaunes d'oeufs dans un récipient avec le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Versez dessus le lait bouillant en filet. Reversez le mélange dans une casserole à fond épais. Posez sur feu doux et laissez épaissir la crème, sans la laisser bouillir, en remuant sans cesse. Versez-la dans une jatte, laissez refroidir en mélangeant de temps en temps. Quand elle est bien refroidie, entreposez-la au réfrigérateur. Placez un plat de service sur le haut du moule et retournez d'un seul coup la charlotte pour la démouler. Garnissez-la de lamelles de pommes finement émincées. Nappez d'un peu de crème anglaise. Servez le reste en saucière.

CHARLOTTE AUX POMMES

Pour 6 à 8 personnes: 6 à 8 pommes (selon grosseur), 50 g de beurre, une pincée de cannelle en poudre, une gousse de vanille, 4 c à soupe de confiture d'abricots, 2 c à soupe de poudre d'amandes, 200 g de biscuits à la cuillère. Sirop: 1 dl 1/2 de rhum, 1 dl 1/2 d'eau, 150 g de sucre. Pour garnir: 1 pomme et caramel à volonté.

Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en morceaux et faites les fondre dans le beurre chaud, avec la cannelle et la gousse de vanille fendue en deux. Quand les pommes sont

réduites en compote, ajoutez la confiture d'abricots et la poudre d'amandes. Gardez cette préparation en attente. D'autre part, préparez les biscuits pour tapisser un moule à charlotte: taillez-les à la hauteur du moule pour en recouvrir les bords, et une partie en biseaux pour tapisser le fond en étoile; les brisures serviront à boucher les trous. Faites bouillir pendant quelques minutes le rhum, l'eau et le sucre. Laissez tiédir, puis trempez-y rapidement les biscuits et tapissez en le moule au fur et à mesure, comme indiqué plus haut, en plaçant le côté bombé des biscuits à l'extérieur, et en ayant la précaution de mettre un papier sulfurisé dans le fond. Remplissez ensuite le moule de couches de compote alternées avec des couches de biscuits trempés dans le rhum. Terminez par des biscuits. Couvrez d'une assiette, placez un poids par dessus et mettez pendant plusieurs heures au réfrigérateur. Démoulez, garnissez à volonté de quartiers de pommes dorées au beurre et nappez de caramel.

CHAUSSONS AUX POMMES ET AUX FRUITS SECS

Divisez en 4 parties égales 250 g de pâte brisée. Etalez chaque portion en un disque de 15cm de diamètre environ. Mélangez 200 g de pommes pelées et coupées en dés, 50 g de raisins secs gonflés dans 6 c à soupe d'eau et 1 c à soupe de rhum, 50 g de figues sèches hachées, 50 g de dattes dénoyautées et hachées, 1 c à soupe d'amandes en poudre et 60 g de cassonade blonde. Répartissez ce mélange au centre des disques de pâte, posez une noisette de beurre sur chacun d'eux et repliez en chausson en soudant les bords. Faites cuire 15 à 20 mn au four préchauffé à 200°.

CLAFOUTIS AUX POMMES

Pelez et émincez 3 pommes, saupoudrez-les de 2 c à soupe de sucre et arrosez-les de 1/2 dl de cognac ou de rhum (ou d'eau de fleur d'oranger). Laissez macérer une nuit. Faites une pâte avec 125 g de farine, 2 oeufs, 1,5 dl de lait et 1 c à soupe de sucre. Ajoutez les pommes et leur jus de macération. Versez dans un moule à manqué beurré et faites cuire 45 mn à four moyen (180°C).